

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATES :	28 Mars 2022 **A Suze la Rousse**
Coût TTC :	129 €uros TTC
Coût HT :	107,50 €uros HT
Durée :	½ jour – 3 heures 30
Coût heure/stagiaire :	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	30

ASSURER UNE HYGIENE ET SECURITE OPTIMALE D'UNE PRODUCTION VITIVINICOLE

Public concerné :
► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis : Aucun

Objectifs du stage :
► Connaître les dangers mettant en cause la salubrité du moût et du vin et savoir appliquer les mesures d'hygiène préventives et correctives

Moyens pédagogiques :
► Diaporama et remise de documents aux participants, étude de cas

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation
► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :
► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

HYGIENE DANS LA FILIERE VINICOLE

- Les sources de contamination microbiologiques et physiques mettant en cause la salubrité du vin
- Les contaminations d'apparition récentes dans le secteur vinicole
- Les différentes matières actives utilisées en hygiène et leurs applications par rapport aux types de contamination et aux matériels
- La mise en œuvre des produits d'hygiène
- La sécurité du personnel
- Le plan d'hygiène : conception, mise en œuvre, validation
- Les mesures d'hygiène au chai de vinification et à l'embouteillage



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94